

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, T. Suryati dan A. Aziz. 2011. Pengaruh penambahan keragenan terhadap sifat fisik, kimia, dan palatabilitas nugget daging itik lokal (*Anas platyrhynchos*). Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Allismawita. 2012. Penilaian Produk Dengan Uji Organoleptik. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Amrullah, I. K. 2004. Nutrisi Ayam Broiler. Seri Ternak Mandiri. Lembaga Satu Gunung Budi, Bogor.
- Aprianti, D. 2011. Aktifitas Antibakteri Ekstrak Biji Picung (*Pangium edule Reinw*) dan pengaruh terhadap Stabilitas Fisika Kimia, Mikrobiologi dan Sensori Ikan Kembung (*Rastrelliger neglectus*). Skripsi. Program Studi Kimia. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta. Hal 38-40.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Sedarnawati dan S. Budiyanto. 1989. Analisis Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Asiamaya. 2007. Kandungan nutrisi daun salam. http://www.asiamaya.com/nutrients/dauns_alam.htm. Diakses 2 April 2016, 20.05 WIB.
- Astawan, M. 2012. Jeroan Bagi Kesehatan. Dian Rakyat, Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2004. Kandungan kimia sembilan tanaman obat unggulan. <http://www.beritabumi.or.id>. Diakses 20 Agustus 2016, 13.40 WIB.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards., G. H. Fleet dan M. Wooton. 2007. Ilmu Pangan, Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia, Jakarta.
- De Man, Jhon M. 2011. Kimia Makanan. Diterjemahkan oleh Kosasih.
- Dinas Peternakan Koya Barat. 2000. Pembuatan Pakan Ternak Ayam Buras. Loka Pengkajian Teknologi Pertanian Koya Barat, Jayapura.
- Efrison. 2004. Pengaruh Pengukusan terhadap Kadar Kolesterol pada berbagai Organ Ayam Broiler. Skripsi. Tidak Dipublikasikan, Yogyakarta.
- Gamman, P. M dan K. B. Sherrington. 1992. Ilmu Pangan. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Giri dan N. Liga. 2008. Potensi Antioksidasi Daun Salam: Kajian In Vivo Pada Tikus Hiperkolesterolemia Dan Hiperglikemia. Program Studi Biokimia Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Guyton, A. C. and Hall, J. E. 2006. *Text Book of Medical Physiology*. 11th ed. Philadelphia, PA, USA: Elsevier Saunders.
- Hembing. 2007. Mengendalikan kolesterol tinggi dengan herba dan pola hidup sehat. <http://www.cbnportal.com>. Diakses 11 mei 2016, 16:00 WIB.
- Herman. 1991. Pengaruh gizi terhadap penyakit kardiovaskuler. *Cermin dunia kedokteran* 73: 12-16.1993.
- Hidayati, N dan D. Sulistyawati. 2015. Pengaruh Variasi Konsentrasi Seduhan The Hitam Selama Tiga Hari Perendaman terhadap Perubahan Kadar Kolesterol Telur Asin Olahan. *Jurnal Teknologi Kimia, Industri dan Informasi*. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Setia Budi, Surakarta.
- Husni, E., A. Samah dan R. Ariati. 2007. Analisa zat pengawet dan protein dalam makanan siap saji sosis. *Fakultas Farmasi Universitas Andalas Padang. Jurnal sains dan teknologi farmasi*, Vol.12(2):108-111.
- Katzung, B. G. 1997. *Farmakologi idasar dan klinik*. edisi ke-6. Penerjemah staf dosen farmakologi fku niversitas sriwijaya, egc buku kedokteran, Jakarta.
- Kresnawaty, I dan A. Zainuddin. 2009. Aktivitas Antioksidan dan Bakteri dari Derivat Metil Ekstrak Etanol Daun Gambir (*Uncaria Gambir*). *Jurnal Litri* 15(4):145-151.
- Moran, D. P. J dan K. K. Rajah. 1994. *Fats in Food Products*. Chapman and Hall, New York.
- Muchtadi, D. 2009. *Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein*. Alfabeta, Bandung.
- Murray., Mayes, A. Peter, K, Robert, K. Daryl, Granner, W. Victor and Rodwel. 1996. *Biokimia Harper*. Edisi 24. Penerbit Buku Kedokteran ECG, Jakarta.
- Narita Ekananda A. R. 2015. *Bay Leaf In Dyslipidemia Therapy*. Faculty of Medicine, Lampung University. Lampung.
- Natural. 2006. Salam (*Eugenia polyantha weight*). <http://www.asiamaya.com.jsmu/isi.salamEugeniapolyantha.htm>. Diakses 11 mei 2016, 16.00 WIB.
- Otto, M. W. K. 1982. *Human Biochemistry*. Morty Company London, London.
- Plummer, D. T. 1978. *An Introducing to Partical Biochemistry*. Second Edition. Mc. Graw-Hill Book Company, London.
- Poedjiadi, A. 1994. *Dasar – Dasar Biokimia*. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Polii, B. N dan M. Sriduresta. 2011. *Modul Penuntun Praktikum Penanganan dan Pengolahan Hasil Ikutan Ternak*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor

- Prahastuti, S., S. Tjahjani dan E. Hartini. 2011. Efek Infusa Daun Salam (*Syzygium polyanthum* (wight) terhadap Penurunan Kadar Kolesterol Total Darah Tikus Model Dislipidemia Galur Wistar. *Jurnal Medika Planta* 1 (4): 28-32.
- Pratiwi. 1996. Karakteristik nikumi dan pasta nikumi daging kuda dan sapi pada beberapa frekuensi pencucian (*leaching*). Tesis. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Purnomo, H. 1995. Aktifitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Purwati, A. 2004. Berita Keanekaragaman Hayati: “Sembilan Tanaman Obat Unggulan Hasil Uji Klinis Badan POM 2004”. <http://www.beritabumi.or.id/berita3.php?idberita>, Diakses 11 Mei 2016, 16.00 WIB.
- Rahayu, W. P. 2001. Penuntun Pratikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rahayu. 2009. Cara Mengajar Sukses Kimia, PT. R Grafindo Persada, Jakarta.
- Riansari, A dan Suhardjono. 2008. Pengaruh Pemberian Ekstrak Daun Salam (*Eugenia Polyantha*) Terhadap Kadar Kolesterol Totalserum Tikus Jantan Galur Wistar Hiperlipidemia. Artikel Penelitian. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro, Semarang.
- Riansari, A dan Suhardjono. 2015. Menguji Praklinis Daun Salam *Syzygium Polyanthum*. <http://www.scraprevolution.com/tag/menurunkankolesterol.html>. Diakses 8 maret 2017, 11.13 WIB.
- Rimbawan, A. S. 2004. Indeks Glikemik Pangan. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Saidin, M. 2000. Kandungan Kolesterol dalam Berbagai Bahan Makanan Hewani, Bogor.
- Setyaningsih, D. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Institut Pertanian Bogor press, Bogor.
- Soekarto. 1985. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Soeparno. 2011. Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging. Universitas Gajah Mada Press, Yogyakarta.
- Sofiana. 2013. Identifikasi Kandungan Kimia Minyak Daun Salam dari Sukabumi dan Bogor, *Jurnal Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat* 14(2):1-9.
- Steel, R. G. D dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik. Penerjemah: Sumantri, B. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

- Sudarmadji, S. B. Haryono dan Suhardi. 1997. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Cetakan ke-4. Liberty, Yogyakarta.
- Sudarmadji, S. 2003. Microbiologi Pangan. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Sugiharso, C. 1982. Mempelajari pengaruh jenis dan jumlah penambahan minyak /lemak pada pembuatan pasta dan jengger udang. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sugitha, I. M. dan Djalil. 1989. Susu Pengolahan dan Teknologinya. Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.
- Tien, R dan Muchtadi. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta, Bandung.
- United States Departement of Agriculture America. 2014. National Nutrien Database for Standart Reference Release 27 Baic report. 02004. Spices., bay leaf.
- Wahyudi, J. 2005. Daun Salam sebagai Obat. <http://mailarchive.com/iklanmini@yahoo.com/msg64123html>. Diakses 8 Maret 2006, 16.00 WIB.
- Wibowo, S. 1999. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Cetakan ke-6/. Penerbit Penebar Swadaya, Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G., Koswara, S. 2002. Telur dan Komposisi, Penanganan Pengolahannya. M-Brio Press, Bogor.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yuliyanto, T. 2011. Pengaruh Penambahan Ekstrak Teh Hijau, Ekstrak Daun Jambu Biji, dan Ekstrak Daun Salam Pada Pembuatan Telur Asin Rebus Terhadap Total Bakteri Selama Penyimpanan. Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Yeni, I. U. 2013. Pengaruh Lama Pengasapan Telur Ayam Asin Dengan Bahan Bakar Sabut Kelapa (*coco fiber*) Terhadap Kadar Protein, Kadar Lemak, dan Nilai Organoleptik. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas, Padang.